

ENTRANTES STARTERS

Edamame al vapor con sal negra 枝豆 Steamed edamame with black salt	8€
Gyoza artesanal de Langostino (5ud) 手作りエビ餃子 Handmade prawn gyoza	12,5€
Tiradito Kogumi de salmón con leche de tigre ahumada ティラディート・サモモン Kogumi-style salmon tiradito with smoked tiger's milk	16€

NIGIRIS (2 ud)

Chutoro glaseado ibérico 中トロ Chutoro glazed with Sherry	9,5€
Salmón con salsa de Eneldo y huevas de Ikura サーモン Salmon with dill sauce and Ikura roe	9€
Hamachi con salsa Sake Miso y Lima ハマチ Hamachi with Sake Miso sauce and lime	9€
Salmón asado de Chipotle y Chardonay (crujiente) サーモン Salmon with chipotle and Chardonnay sauce (crispy)	9€
Huevo de Codorniz con Tartare de Tomate y Trufa うずらの卵 Quail egg with tomato tartare and truffle	8,5€
Wagyu A5 con Foie Gras (flambeado) 和牛 A5 Wagyu with flamed foie gras	19€

HANDROLLS

Cangrejo con salsa Kogumi (crujiente) 蟹 Crab with Kogumi sauce (crispy)	9€
Carabinero XL con salsa XO, (crujiente) 特大エビ Scampi prawn with X.O. sauce (crispy)	14€
Temaki de Hamachi, Atún o Salmón カンの手 はまち 鮪 Hamachi, tuna or salmon	12,5€
Handroll de Wagyu A5 con hilos de puerro y huevo de codorniz 和牛手巻き Wagyu A5 hand roll with leek shreds and quail egg	14€

URAMAKIS Y HOSOMAKIS (ROLLS 8pz)

Hosomaki de Salmón con Aliño de Cítrico Japonés サーモン細巻き Salmon hosomaki with Japanese citrus seasoning	16€
Furikake de Atún Picante マグロふりかけ Spicy tuna roll with furikake	18€
Hosomaki Frito de Cangrejo con Kimchi カニの揚げ細巻き Fried Crab Hosomaki with Kimchi	18€
California Roll con sal de algas nori y sambal de mango カリフォルニアロール California roll with nori seaweed salt and mango sambal	22€
Hosomaki vegano de tomate, pepino, aguacate y salsa Periy vegana 和ビーターガン巻き巻きました。 Vegan hosomaki with tomato, cucumber, avocado, and vegan Periy sauce	14€

*D.O. de wagyu Kagoshima, Tochigi o Miyazaki

- Moluscos
 Cacahuetes
 Mostaza
 Frutos de cáscara
 Lácteos
 Altramuces
 Gluten
 Crustáceos
 Huevos
 Pescado
 Sulfites
 Sésamo
 Apio
 Soja

Aviso: Todos nuestros productos pueden contener trazos de marisco. Consulte a nuestro personal para más información sobre alérgenos.



CARBÓN - YAKITORIS (2 ud) CHARCOAL - YAKITORI (2 pcs)

Shiitake crujiente con alioli de ajo negro 椎茸 Crispy shiitake with black garlic aioli 曲 曲	9€
Puerro confitado con mantequilla de miso y yema de huevo curada 葱 candied with miso butter and cured egg yolk 曲 曲 曲	9€
Atún Kamatoro con teriyaki miso e hilos de puerro 鰯 鰯 Kamatoro tuna with miso teriyaki and shredded leek 曲 曲 曲	14€
Wagyu A5 (1 ud) con salsa ribachi y espuma de patata grana padano 鰻 Wagyu A5 (1 pc) with ribachi sauce and Grana Padano potato foam 曲 曲 曲	18€
Panceta Nikku braseada con hoisin y yuzu 豚肉 Braised pork belly with hoisin and yuzu 曲 曲 曲	9€
Tsukune de pato y pollo con yema de huevo para mojar つくね Duck and chicken tsukune with egg yolk 曲 曲 曲	12€

PRINCIPALES MAIN COURSES

Bibimbap de Wagyu con mayonesa de trufa, arroz y guarnición nipona 雑穀ゼビンパ Wagyu bibimbap with truffle mayo, rice, and Japanese garnishes 曲 曲 曲 曲	34€
Parpatana Loto al carbón en base de flor de loto confitada en grasa de wagyu ワビバチサ・ロト Charcoal-grilled Parpatana Loto on a bed of lotus flowers candied in Wagyu fat 曲 曲	24€

POSTRES DESSERT

Mousse de chocolate blanco y te matcha 白ー White chocolate mousse and matcha mousse 曲 曲 曲 曲	7,5€
Tarta de queso y yuzu ゆずチーズケーキ Cheesecake with yuzu 曲 曲 曲	9€



- Moluscos ● Cacahuètes ● Mostaza ● Frutos de cáscara ● Lácteos ● Altramuces
- Gluten ● Crustáceos ● Huevos ● Pescado ● Sulfitos ● Sésamo ● Apio ● Soja

Aviso: Todos nuestros productos pueden contener trazas de marisco. Consulte a nuestro personal para más información sobre alérgenos.



SAKES

Jarra 180ml

Shogun-Futsu-shu-Ale *Ligero, Fácil de beber, Limpio (15% 60% Pulido)* 12,5€
将軍 普通酒 エール

Hoka-Jumai-Ale *Umami, Elegante (17% 70% Pulido)* 18€
北香 純米エール

Botella 300ml

Sanzen Omachi-Junmai-Ale *Sabor profundo, Umami, Equilibrado (15.5% 65% Pulido)* 26€
三千盛町 純米エール

VINOS

Tintos

Copa / Botella

Los Cantos 2021 *Tempranillo-D.O Ribera del duero* 4,5€ / 26€

Rublo Roberto Olivan 2022 *Tempranillo-Rioja-D.O.C Rioja* 4,5€ / 23€

Alta Alella GX 2023 *Granacha-D.O Alella* 5€ / 26,5€

Vicenté Gandía 2022 *Bobal Negro* 6€ / 28€

Blancos

Amarre Cepas viejas 2024 *Verdejo-D.O Rueda* 4,5€ / 19,5€

Nueve olas 2023 *Albariño-D.O.C Rías Baixas* 5€ / 23€

Versos de Valtuille 2023 *Godello-D.O Bierzo* 5€ / 26€

Burbujas

Alta Alella Mirgin *Reserva 2021* 26€

WHISKY

Hibiki Harmony *Ahumado* 18€

Yamazaki 12 *Ahumado* 24€

BEBIDAS

Refresco 3,5€

Tercio 3,9€

Agua Mineral 2,5€

